



V.E. por 100ml
378kJ/90kcal

ENATE

UNO'2019 Chardonnay

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay de nuestro pago de Planacor, sobre un suelo de textura franco-arenosa en un microclima "mediterráneo de interior".

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Tras un otoño lluvioso, el invierno fue seco. La escasez de lluvias y las elevadas temperaturas del mes de marzo provocaron un adelanto de las brotaciones de unos 6-7 días respecto a las fechas habituales. Este adelanto, sin embargo, no se observó en las fechas de floración, debido a un inicio de primavera más frío de lo habitual. La nota más destacable de la campaña de 2019 fue la escasez de lluvias primaverales, que favoreció el cuajado del racimo y un óptimo estado sanitario del viñedo. La primera mitad del verano fue muy seca, por lo que la lluvia registrada entre los días 19 y 20 de agosto (pocos días antes de empezar la vendimia) supuso un importante alivio para los viñedos de secano. El verano de 2019 fue uno de los más cálidos registrados en el Somontano, lo que favoreció la completa maduración de todas las variedades.

VINIFICACIÓN

Tras un deburbado en frío durante 60 horas del mosto flor, se lleva a cabo la fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés de grano fino (1.5 mm) y tostado medio. Cada barrica va equipada con un serpentín de refrigeración para mantener la temperatura de fermentación en torno a los 18 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

A continuación, y previa adaptación de las bacterias lácticas al alcohol y al pH, el mosto realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

La crianza del vino se lleva a cabo sobre las lías, ajustando el nivel de turbidez para mantener un colchón coloidal que amortigüe el impacto sensorial de la barrica y respete el carácter varietal. El vino permanece en barrica desde el 9 de septiembre de 2019 hasta el 6 de abril de 2021.

EMBOTELLADO

Siguiendo los principios de la enología menos intervencionista, el vino no es clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella. Tras la crianza en barricas, el vino reposa en un pequeño depósito hasta el día de su embotellado, el 5 de mayo de 2021.

CATA

Su nariz es un continuo desfile de notas lácticas, de melocotón maduro, frutos secos, turrón y torrefactos, sobre un elegante fondo mineral. En boca, el vino combina con destreza la frescura con una extraordinaria carnosidad.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Vino blanco original, diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la carta. Grande y de largo recorrido.

SERVICIO

Su personalidad única y exuberancia requiere de determinados maridajes gastronómicos, resultando ideal su acompañamiento con quesos fuertes, pescados, platos y guisos potentes, a una temperatura de 10-12 °C.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Erwin Bechtold.



ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2012

98 puntos en Anuario El País.

Cuadro de Honor. Blanco mejor valorado de la D.O.P. Somontano.

Cosecha 2013

94 puntos Guía Peñín.

96 puntos Guía Gourmets.

97 puntos Guía Vivir el Vino.

95 puntos Guía Proensa.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15,5% Vol.